Pierniki bezglutenowe

Barbara Strużyna

Polecane na:

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- mąka ryżowa - 1/2 szklanka
- mąka z ciecierzycy - 1/2 szklanka
- mąka teff - 1 szklanka
- cynamon - 2 łyżka
- imbir - 1 łyżeczka
- goździki mielone - 3/4 łyżeczka
- kardamon - 1/4 łyżeczka
- gałka muszkatłowa - 1/5 łyżeczka
- masło - 3 łyżeczka
- olej kokosowy - 2 łyżka
- jajka - 2 szt.
- cukier kokosowy - 1/2 szklanka
- proszek do pieczenia - 1/2 łyżeczka
- soda - szczypta

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do miski wsypujemy wszystkie mąki, przyprawy, proszek do pieczenia, sodę i połowę cukru. Mieszamy ze sobą składniki.

KROK 2: Ucieramy masło i olej kokosowy z resztą cukru, dodajemy jajka i dalej ucieramy.

KROK 3: Łączymy suche składniki z mokrymi i wyrabiamy ciasto. Jeśli ciasto będzie za rzadkie dodajemy mąki. Ciasto musi być takie dość gęste. Zawijamy je w papier do pieczenia i wkładamy do lodówki lub zamrażalki.

KROK 4: Schłodzone ciasto dzielimy na części i wałkujemy na cienki placek. Wycinamy kształty i wstawiamy do piekarnika nagrzanego do 170 stopi i pieczemy 16 min. Schładzamy i wkładamy do szczelnego pojemnika.

Smacznego!